

APFEL-ZIMT-SCHNECKEN

★★★★★ 4.9 bei 118 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 30 min



Süßer
Germteig



Heißluft



170 Grad



25 min



Vielleicht wisst ihr ja schon, dass ich Zimtschnecken liebe. Heute hab ich mal eine etwas andere Variante mit geriebenen Äpfeln ausprobiert, genau richtig für ein süßes Frühstück am nächsten Tag – so fällt das Aufstehen auch gleich ein wenig leichter.

Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2** Den Teig auf eine Größe von ca. 60 x 60 cm ausrollen. Zimt und Zucker gut vermischen.
- 3** Den ausgerollten Teig mit verquirltem Ei (einen Teil davon aufheben) bestreichen, mit der Zucker-Zimt-Mischung und den geriebenen Äpfeln bestreuen.
- 4** Den Teig zu einer Rolle einrollen. Von der Rolle ca. 2 cm breite Scheiben abschneiden und diese in eine Auflaufform oder auf ein Backblech legen.
- 5** Die Schnecken mit dem restlichen verquirlten Ei bestreichen und nochmal 10 Minuten gehen lassen. Danach bei 170 Grad ca. 25 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 25 STÜCK

TEIG

| | |
|-------|--------------------|
| 250 g | lauwarme Milch |
| 1 | Ei |
| 625 g | Weizenmehl 700 |
| 100 g | Zucker |
| 7 g | Salz |
| 42 g | Germ (= 1 Würfel) |
| 100 g | zimmerwarme Butter |

FÜLLE

| | |
|------|-----------------|
| 1 | Ei |
| 50 g | Zucker |
| 5 g | Zimt |
| 2 | Äpfel, gerieben |



Wenn du die Schnecken in einer Auflaufform backen willst, solltest du zwischen den einzelnen Scheiben ca. 1 cm Abstand lassen, da sie während des Backens noch richtig aufgehen.